

COMME UN PRINTEMPS ...



Morilles & petits pois 26 €

Veluté crémeux, guanciale et râpé de poutargue



Tartare de bœuf au couteau (200g) « Label Héritage » 30€

Assaisonné, Parmesan et frites de socca



Salade Niçoise 26 €

Ventrèche de thon, tomate, céleri branche, artichaut, radis, poivron, œuf dur, anchois, olives

La salade Caesar traditionnelle (volaille grillée) 26€ ou...

Façon Lis Orto (gambas) 32€

Cœur de laitue romaine, vinaigrette à l'anchois, croutons et pétales de Parmesan

Burrata des « Pouilles » (125grs) 24€

Peperonata de poivrons, carpaccio de bœuf « Holstein », pâte d'olives de Nice et basilic

...GRILLÉ À LA BRAISE DE SARMENT VIGNE « FUEC E FLAMA »

Entrecôte maturée (450g) « Label Héritage » 65€

Sauce Béarnaise

Filet de canette « Label Rouge » 40€

Sauce poivre aux 5 baies

Côtelettes d'agneau des « Adrets » 35€

Sauce pistou



Poules de roche 38€

Tomates cerises, olives et piment vert du jardin



Pêche du jour 38€

En filet selon arrivage, sauce vierge



Les grosses gambas sauvages 38€

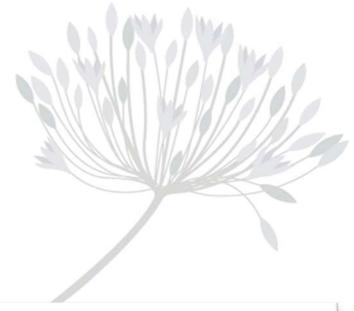
Persil, coriandre et citron

Accompagnement : Légumes grillés à la braise, frites ou petit épeautre du Pays

Une liste des allergènes présents dans les plats est à votre disposition.

Tous nos plats sont faits maison et préparés sur place à partir de produits bruts.

Origine des viandes : Bovines : France/ Œuf BIO : Français/ Agneau : Français/ Canard : Français



MENUS

Entrée & Plat Ou Plat & Dessert 45 €

Entrée, Plat & Dessert 55 €

LES ENTREES « INTRADA »

Les petits farcis Niçois aux légumes de saison 18 €
Jus de veau corsé



Saumon Bio fumé maison 18 €

Fumé au foin de la Crau, avocat, concombre et crème à l'aneth



Asperges vertes du Pays 16 €

Gratinées au Parmesan, ricotta à l'estragon

LES PLATS

« LI VIANDO / LOU PEISSOUN / LI LIEUME »

Encornet 35 €

Cuit entier, risotto à la Milanaise et persillade

Entrecôte de veau 35 €

Grillée au four, légumes printaniers, frites de polenta et sésame torréfié



Gnocchi Niçois 30 €

Piperade de poivrons et fenouil au piment doux, cébette, olives et Pecorino

LES DESSERTS « LEI DESSER »

Fromages de la région 18 €

Vache, chèvre et brebis...



Les classiques du Bistrot 16 €



Glaces & Sorbets Maison 16 €

CHAMPAGNES

CHAMPAGNES BLANCS BRUT (75 cl)

Taittinger Brut Réserve **125€**

CHAMPAGNES ROSES (75 cl)

Taittinger Rosé Prestige **170€**

A LA COUPE (12 cl)

Champagne Taittinger Brut **21€**

Champagne Taittinger Prestige Rosé **33€**

BIERES

PRESSION

BIRRA MORETTI ou HEINEKEN blonde
(25cl) **10€** / (50cl) **16€**

Panaché (bière & limonade) (25cl) **10€**

BOUTEILLE

Bière de Nice BLUE COAST Blonde (33cl) **15€**

Bière de Nice BLUE COAST IPA (33cl) **15€**

Desperado (33cl) **12€** Corona (35.5cl) **12€**

APERITIFS

Pastis 51 / Ricard / Suze (4cl) **9€**

Pastis Bardouin (4cl) **12€**

Absente 55° (4cl) **12€**

Campari / Martini Rouge, Blanc ou Rosé (6cl) **9€**

Rinquiquin, Orange Colombo / Lillet Rouge ou
Blanc (6 cl) **12€**

Spritz Apérol (18cl) **18€**

Spritz Apérol, Prosecco et
Schweppes Tonic Original

SPIRITUEUX (4 cl)

Gin des Alpes Lachanenche **21€**

Vodka Russian Standard **16€**

Rhum Havana 3 ans **16€**

Whisky Johnnie Walker-Red Label **16€**

LIQUEURS (4 cl)

Limoncello **10€**

Get 27 **14€**

Verveine Abbaye de Lérins **17€**

DIGESTIFS (4 cl)

Eaux-de-vie & Marc

Poire William **12€**

Mirabelle **12€** / Vieille prune Joseph
Cartron **12€**

Grappa **12€**

Cognac Remy Martin V.S.O.P 19€

Calvados Charles de Grandville Fine 15€

Armagnac Fontaine de Coigny V.S.O.P 24€

LES JUS DE FRUITS ALAIN MILLIAT (20 cl) 10€

Du plaisir, du naturel, du sans sucres ajoutés pour un instant de dégustation unique !

Nectar d'abricot Bergeron / Nectar poire Williams/ Nectar de pêche blanche/ Jus de pomme
cox' s / Jus de tomate rouge/ Nectar de fraise /Jus d'ananas

SODAS

Coca-Cola, Coca Zéro (33cl), Orangina (25cl), Limonade (25cl), Ice Tea Pêche (33cl), Ginger Ale
(20cl), Schweppes tonic (25cl) **7€**

Red Bull (25cl) **10€**

EAUX MINERALES

Vittel (50cl) **7€** / (100 cl) **10€**

Perrier (33cl) **6€** Perrier fines bulles (50cl) **7€** / (100cl) **10€**

San Pellegrino (50cl) **7€** / (100cl) **10€**

AQUA CHIARA pétillante ou plate, l'eau du domaine micro filtrée ! (75cl) **4€**

THES & INFUSIONS BIO Palais des thés

8€ Demandez notre sélection !

CAFES

Café expresso ou Décaféiné **6€**

Double espresso **8€**

Café au lait **9€**

Cappuccino **10€**

Lait chaud **7€**

Chocolat Chaud **9€**

LA PROVENCE

VINS AU VERRE

IGP PERLES DE ROSELINE (rouge, blanc ou rosé) (12 cl) **10€**

AOC COTES DE PROVENCE - Domaine Ott (rouge, blanc ou rosé)(12 cl) **16€**

VINS BLANCS

75 cl

AOP Côtes de Provence - Domaine Le Songe de Don Bosco **35€** (50cl) **50€**

IGP Alpes-Maritimes – Saint Paul de Vence **65€**
ORIGINE – Domaine Saint Joseph Julien Bertaina

BELLET LE CLOS - Clos Saint Vincent **85€**

AOC PALETTE **90€**
CHÂTEAU CREMADE

COTES DE PROVENCE **77€**
BASTIDE DES DEUX LUNES - Tout près des Étoiles

AOC COTES DE PROVENCE **46€** (37.5cl) **85€**
DOMAINE OTT - Clos Mireille Blanc de Blancs

AOP LUBERON – Amountanage **50€**

VINS ROUGES

75 cl

IGP Bellet - Domaine de Toasc - Lou vin d'Aqui		50€
AOP Côtes de Provence - Domaine Le Songe de Don Bosco	35€ (50cl)	50€
IGP Bandol - Domaine Ray-Jane		50€
IGP Alpes-Maritimes – Saint Paul de Vence		81€
EFFERVESCENCE – Domaine Saint Joseph Julien Bertaina		
AOC BELLET LE CLOS - Clos Saint Vincent		85€
AOP LES BAUX DE PROVENCE		89€
CHATEAU ROMANIN - Grand Vin Rouge		
COTES DE PROVENCE		87€
BASTIDE DES DEUX LUNES – Lune Rouge		
AOC COTES DE PROVENCE- COMMUNION		98€
AOP COTES DE PROVENCE		95€
DOMAINE DU JAS D'ESCLANS CRU CLASSÉ - Cuvée du loup		
AOC COTES DE PROVENCE	59€ (37.5cl)	85€
DOMAINE OTT – Château de Selle Comtes de Provence		
AOP LUBERON – Amountanage		50€

VINS ROSÉS

75 cl

IGP - Bellet Domaine de Toasc - Lou vin d'Aqui		50€
AOP Côtes de Provence - Domaine Le Songe de Don Bosco	35€ (50cl)	50€
IGP Bandol - Domaine Ray-Jane		50€
IGP Alpes-Maritimes – Saint Paul de Vence ANAGRAMME – Domaine Saint Joseph Julien Bertaina		65€
BELLET LE CLOS - Clos Saint Vincent		85€
AOP LES BAUX DE PROVENCE CHATEAU ROMANIN - Grand Vin Rosé		75€
AOP COTES DE PROVENCE Château de la Martinette		65€
AOP COTES DE PROVENCE CHATEAU DE BERNE- Berne Impatience		80€
AOP COTES DE PROVENCE LOU BASSAQUET - Trets LB		65€
AOP COTES DE PROVENCE DOMAINE DU JAS D'ESCLANS CRU CLASSÉ - Cuvée du loup		95€
AOC COTES DE PROVENCE CHATEAU REILLANNE – CUVÉE TRADITION		60€
AOC COTES DE PROVENCE DOMAINE OTT – Château de Selle ou Clos Mireille	49€ (37.5cl)	85€
AOP LUBERON – Amountanage		50€